

Dissabte 5 de febrer de 2011, a les 11 h del matí,
presentació de la Fira del Fajol a la Plaça Mercat d'Olot.
Ballada d'en Batoies a la plaça Dr. Fàbregas amb els Batoiers
de Batet.

Programa

Diumenge, 13 de febrer

9.00 h Inici de la VI Fira del Fajol i del concurs de dibuix infantil.

10.00 h Acte d'inauguració de la fira per part del Sr. Àngel Girona. També hi assistirà la pubilla de Batet de la Serra, Elisabeth Parés. Presentació dels membres de la "Shinisyu Soba Acadèmia" del Japó. Seguidament ball d'en Batòies, acompanyat dels Ministrers de l'Escola Municipal de Música d'Olot. Demostració de l'art de batre, ventar i moldre el fajol feta per gent del poble.

11.00 h Taller per a totes les edats, de llana, xocolata, picapedrer...

12.00 h Exhibició d'amassar soba (fajol) per part del campió del món, el japonès Sr. Shoji Akahane, acompanyat dels seus alumnes i amb la col·laboració del col·lectiu Cuina Volcànica.



Pagesos ventant el fajol.

12.00 h Missa a l'Església de la Santíssima Trinitat.

13.30 h S'obrirà el servei de dinar, a preus populars.

15.30 h Entrega de premis del concurs de dibuix infantil.

16.00 h Degustació de tastets elaborats amb fajol i productes del territori per part del col·lectiu Cuina Volcànica. Actuació d'en Batòies acompanyat dels Batoiers de Batet i el gegant Plafalgars de Vallfogona, amb la seva colla.

Els actes seran presentats per la periodista Marta Masó.

*Servei de bar, esmorzar i dinar.
Venda de números. Sorteig de 5 àpats per a dues persones als restaurants de Batet de la Serra.*

El col·lectiu Cuina Volcànica de la Garrotxa oferirà, durant tot el dia, degustacions de farinetes i creps de fajol. A preus populars.

Per altra part, els diferents restaurants de Cuina Volcànica elaboraran un menú gastronòmic basat en el fajol, que es podrà degustar durant el mes de febrer en els establiments del col·lectiu, per tal de dinamitzar i promoure aquest producte, així com la fira que s'organitza entorn del fajol a Batet de la Serra.

Restaurants del grup Cuina Volcànica de la Garrotxa

Restaurant Hostal dels Ossos
Batet de la Serra - Tel: 972266134

Fonda Siqués –Rest. Cal Parent
Besalú - Tel: 972590110

Restaurant Cúria Reial
Besalú - Tel: 972590263

Restaurant Oliveras
Besalú - Tel: 972590392

Restaurant L'Hostalet
Hostalets d'en Bas - Tel: 972690006

Fonda Barris
Joanetes - Tel: 972690064

Restaurant Can Xel
La Cot - Santa Pau - Tel: 972680211

Restaurant La Curenya
Les Planes d'Hostoles - Tel: 972448411

Restaurant Font Moixina
Olot - Tel: 972261000

Restaurant La Deu
Olot - Tel: 972261004

Restaurant Self La Garrotxa
Olot - Tel: 972261604

Restaurant Sant Miquel
Sant Esteve d'en Bas - Tel: 972690123

Restaurant Ca la Matilde
Sant Feliu de Pallerols - Tel: 972444269

Restaurant Cal Sastre
Santa Pau - Tel: 972680421

Restaurant La Francesa
Santa Pau - Tel: 972262241

Restaurant l'Alba
Sant Feliu de Pallerols – Tel: 972444332

Recepta del grup Cuina Volcànica:

MOUSSE DE IOGURT DE LA FAGEDA AMB POMA I CRUIXENT DE FAJOL



Elaboració per a 4 persones:

Elaboreu un pa de pessic de fajol. Bateu 6 ous amb 190g de sucre. Un cop muntats, incorporeu 140g farina de blat, 50g de farina de fajol i 50gr fajol en gra. Poseu en planxes i coeu al forn a 180°C uns 9 minuts. Feu la mousse de iogurt, barregeu 500g de iogurt amb els 125g de sucre. Tot seguit, afegiu amb molt de compte, barrejant-les amb un batedor de mà, les 6 fulles de gelatina prèviament hidratades i foses en el microones. En un bol apart, semi munteu 160g de nata. Barregeu-hi el iogurt amb una llengua pastissera. Aboqueu el resultat obtingut dins d'un motlle. Per a l'elaboració del cruixent de fajol, barregeu els 70g d'aigua i els 70g de sucre fins que arribi a ebullició. A continuació, afegiu 90g de mantega i les dues farines (de blat 50g i de fajol 50g) hi poseu-ho dins d'una màniga pastissera. Estireu sobre un silpat i poseu a coure 3 o 4 minuts a 160 °C. Poseu la base de pa de pessic de fajol a sota, la mousse de iogurt a sobre i el cruixent de fajol al final pel damunt. Podeu acompanyar amb compota de poma.

Us suggerim visitar la pàgina web:
www.cuinavolcanica.cat



Campió del món d'amassar soba Sr. Shoji Akahane ¹ i el Sr. Yoshi Yamazaki ²